



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter September 2026

■ **Aktuelles** Seite 2

- Ernährung und Gesundheit gehen Hand in Hand
- Fachinformationen und Praxisnahe Hilfen

■ **Veranstaltungen** Seite 3

- Tag der Schulverpflegung
- Veranstaltungsplaner

■ **Angebote** Seite 4

Aktuelle Angebote zur Unterstützung Ihrer Arbeit:

- KISMO-Studie der DGE
- 9. Tag der Nachhaltigkeit
- Zentralstelle für Schulsport und Bewegungsförderung (ZFS)

■ **Rezept** Seite 6

Veggie-Pizzabrötchen“

Werden Sie zum Brötchen-Retter!



Bildquelle: Jill Wellington/Pixabay

■ **LIEBE LESERINNEN UND LESER,**

der Sommer neigt sich dem Ende zu, hält sich aber noch tapfer. Mit unserem herbstlichen Pizzabrötchen-Belag bereiten wir uns schon mal auf die nächste Jahreszeit vor. Ebenfalls haben wir viele Infos und Tipps, mit welchen Veranstaltungen Sie möglicherweise kommende Regentage gut füllen können. Denn unser Veranstaltungskalender hält auch in der zweiten Jahreshälfte noch viele interessante Themen für Sie bereit.

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS

■ ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT GEHEN HAND IN HAND

Ernährung fördert die Gesundheit! Das ist nicht nur ein Statement, sondern wird jetzt auch in der neuen Struktur der Lehrkräfteakademie Hessen deutlich nach außen getragen. Die Vernetzungsstelle findet sich nun in einem neuen Sachgebiet wieder: „Schulsport, Gesundheitsförderung, fachbezogene Fortbildungen, Unterstützungsmaßnahmen“. Wir freuen uns über die Zusammenführung der Themenbereiche aus der Gesundheitsförderung, beispielsweise die Anknüpfung und nun noch intensivere Zusammenarbeit mit der Zentralstelle für Schulsport und Bewegungsförderung (ZFS) und auch dem Bereich Schule & Gesundheit und dem hieraus resultierenden Wirkungsfeld. Über die ZFS erfahren Sie in diesem Newsletter noch mehr.

Und sicherlich haben Sie auch schon unsere neue Newsletter- und auch Themenportal Optik bemerkt. Denn auch wir tragen inzwischen das neue hessische Design.

■ FACHINFORMATIONEN UND PRAXISNAHE HILFEN

Gemeinsam mit der Serviceagentur Ganzttag sind für Sie neue Fachinformationen mit praxisnahen Hilfen entstanden. Diese Fachinfos sind jeweils einem der acht Qualitätsbereiche des hessischen Qualitätsrahmens für die Profile ganztätig arbeitender Schulen in Hessen zugeordnet. So zeigen die Fachinformationen konkret, wie sich diese in Schulverpflegung und Ernährungsbildung umsetzen lassen.

Die Fachinformationen zu den Themen (Zugeordneter Qualitätsbereich)

- Verpflegungskonzept (Steuerung der Schule)
- Ernährungsbildung und -kompetenzen (Unterricht und Angebote)
- Lebensmittelwertschätzung (Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur)
- Kooperation mit außerschulischen Lernorten (Kooperation)
- Mensakreis (Partizipation)
- Zwischenverpflegung (Schulzeit und Rhythmisierung)
- Hygiene und Infektionsschutz (Raum- und Ausstattungskonzept)
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (Pausen- und Mittagskonzept)

finden Sie auf unserem Themenportal www.schulverpflegung.hessen.de/fachinformationen und sind in der gemeinsam erschienenen Broschüre downloadbar www.schulverpflegung.hessen.de/broschueren.

Passend dazu wurde unsere Datenbank um Praxisnahe Hilfen erweitert, die Ihnen nun vertiefende Informationen und Hilfen bieten.

SCHON ANGEMELDET?

Der Fachtag „Schule is(s)t vielfältig“ findet in diesem Jahr mit dem Blickpunkt Partizipation statt.

28. und 29. Oktober, jeweils 15:00 bis 18:00 Uhr online.

SCHULE IST
VIELFÄLTIG



Veranstaltungen

■ TAG DER SCHULVERPFLEGUNG 2026

Seit 2020 findet einmal jährlich der bundesweite Tag der Schulverpflegung statt. Der Tag steht unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“ und stellt dabei die kulturelle und kulinarische Vielfalt an Schulen in den Mittelpunkt.

Im Zeitraum von 21. bis 25. September 2026 finden bundesweite vielfältige, (digitale) Fortbildungen, Infoveranstaltungen und Mitmachaktionen statt.

Alle Akteurinnen und Akteure rund um die Schulverpflegung sind herzlich eingeladen, sich inspirieren zu lassen, teilzunehmen und gemeinsam Impulse für eine hochwertige Verpflegung an Schulen zu setzen.

Auch wir als hessische Vernetzungsstelle beteiligen uns mit einem Angebot. Bereits in der ersten Hälfte haben wir mit unserem Speiseplan-Check für Schulen gestartet. In unserer Online-Veranstaltung werden den teilnehmenden Schulen die Ergebnisse vorgestellt und auch allen weiteren Interessierten die Arbeit mit dem Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ nähergebracht.



Dienstag, 22. September 2026, 15 – 17 Uhr

„Arbeiten mit dem Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ – so gelingt’s!“

Anmeldung: [Arbeiten mit dem Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“](#)



Montag, 21. bis Donnerstag, 24. September 2026

Zur Übersicht der bundesweiten Aktionen

[Aktionstag "Tag der Schulverpflegung"](#)

■ DIE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK

Auch wenn die zweite Jahreshälfte bereits fortgeschritten ist, in unserem Veranstaltungsplaner www.schulverpflegung.hessen.de/veranstaltungsplaner warten noch reichlich interessante Veranstaltungen darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

Es erwartet Sie z.B. aus der Reihe der

„Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“ - Workshops

Online-Workshop am 24. September 2026, 15:00 bis 18:00 Uhr, online

Praxis-Workshop am 30. September 2026, 14:30 – 17:30, Limburg

Zum Thema: Bio- Lebensmittel auf die Teller – nachhaltig mit Hülsenfrüchten. Hülsenfrüchte sind ein echter Alleskönner: gesund, klimafreundlich, vielseitig.



Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.

■ KISMO-STUDIE DER DGE

Die DGE untersucht bundesweit die Qualität der Kita- und Schulverpflegung

Im September 2026 startet die DGE das neue Forschungsprojekt „Kita- und Schulverpflegungsmonitoring (KiSmo)“. In diesem wird bundesweit erstmals untersucht, wie ausgewogen und schmackhaft die Verpflegungsangebote sind. Zur Beurteilung der Qualität werden verschiedene Methoden angewandt. Dazu gehören Befragungen, aber auch Untersuchungen der Rahmenbedingungen und Speisepläne. Kriterien sind dabei Nährstoffgehalt, Nachhaltigkeit und besonders die Akzeptanz der Verpflegungsangebote. Im Rahmen dieses Projekts wird zudem ein Konzept für ein langfristiges Monitoring entwickelt, um auch in Zukunft die Verpflegungssituation an Kitas und Schulen zu evaluieren.

Das Projekt wird vom BMLEH unterstützt und ist bis August 2028 angelegt. Die Ergebnisse werden im 16. Ernährungsbericht der DGE publiziert.

Weitere Informationen: [16. DGE-Ernährungsbericht | DGE](#)

■ GEMEINSAM FÜR NACHHALTIGKEIT: DER 9. TAG DER NACHHALTIGKEIT

Unter dem Motto „Unser Hessen: Gemeinsam. Mehr. Bewegen.“ findet der 9. Tag der Nachhaltigkeit Hessen am 23. September statt. Der landesweite Aktionstag macht sichtbar, wie vielfältig das gesellschaftliche Engagement für eine lebenswerte Zukunft in Hessen ist. Alle Hessinnen und Hessen sind dazu eingeladen, an diesem Tag neue Impulse zu setzen, Gewohnheiten zu hinterfragen und ins Handeln zu kommen – für mehr Vielfalt, mehr Gemeinschaft und mehr nachhaltige Entwicklung.

Ob Wandertage zu Nachhaltigkeitsthemen, Aktionswoche zu nachhaltiger Ernährung, Repair-Workshops oder Kleidertausch – jede Idee zählt. Bereits seit 2010 werden Vereine, Nachbarschaften, Schulen, Kindergärten, Unternehmen und viele andere Organisationen alle zwei Jahre an diesem Aktionstag aktiv und zeigen:

Jede(r) von uns kann etwas verändern, gemeinsam können wir etwas bewegen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, das Programm mitzugestalten. Weitere Informationen zur Anmeldung und unterstützende Materialien sowie alle bereits angemeldeten Veranstaltungen finden Sie auf der [Webseite zum Tag der Nachhaltigkeit](https://www.hessen-nachhaltig.de/tag-der-nachhaltigkeit) (<https://www.hessen-nachhaltig.de/tag-der-nachhaltigkeit>).

Lassen Sie sich inspirieren und tragen Sie Ihre eigene Aktion gleich ein.



Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.

■ WIR STELLEN VOR: DIE ZENTRALSTELLE FÜR SCHULSPORT UND BEWEGUNGSFÖRDERUNG (ZFS) ^{5/7}

Die bei der Hessischen Lehrkräfteakademie gemeinsam mit der VNS im neuen Sachgebiet F 3-3 angesiedelte ZFS ist eine zentrale Anlaufstelle für die Akteure des hessischen Schulsystems zu Fragen rund um Schulsport und Bewegungsförderung.

Das Aufgabenspektrum der ZFS reicht dabei vom qualitätvollen Sportunterricht und der Bewegungsförderung im Schulalltag über Nachwuchsleistungssport bis hin zu Fortbildungen, Qualifizierungsmaßnahmen, Beratung und schulischen Entwicklungsprozessen.



„Mit unserer Arbeit möchten wir einen ganzheitlichen Bildungs- und Erziehungsauftrag unterstützen und Freude an der Bewegung fest im hessischen Schulalltag verankern“, so die ZFS. „Im Fokus steht u. a. eine gesunde und bewegungsfördernde Lernumgebung, die bei allen Kindern und allen an Schulen tätigen Personen das Interesse an Bewegung, sportlicher Aktivität und gemeinschaftlichem Sporttreiben weckt. Mit praxisnahen Konzepten, Fortbildungen und Qualifizierungen stärken wir Kompetenzen und unterstützen Schulen dabei, Bewegung als festen Bestandteil ihres Schulalltags zu leben.“

Durch die Zusammenführung im neuen Sachgebiet und die Zuordnung der Vernetzungsstelle zum Arbeitsgebiet Gesundheitsförderung entstehen zusätzliche Schnittstellen zwischen Bewegung, Ernährung und Gesundheitsförderung.

Umfangreiche Angebote – von „Informieren“ bis hin zu „Vernetzen“

Die Angebote der ZFS, ob in Präsenz, online oder hybrid, sind auf der Website der ZFS veröffentlicht. Das breite Spektrum gliedert sich unter anderem in folgende Bereiche:

- **Informieren & Mitmachen:** Mitteilungen unter „Aktuelles“, das ZFS-Infoschreiben ([„ZFS-INFO“](#)) sowie Informationen zu schulsportlichen Wettbewerben, Nachwuchsleistungssport und weiteren Angeboten informieren und laden zum Mitmachen und Bewegen ein.
- **Diagnostizieren, Fördern & Gesund unterrichten:** Mit Instrumenten wie dem Hessischen Bewegungsscheck können motorische Kompetenzen und Förderbedarfe in den Blick genommen werden. Gleichzeitig spielt auch die Gesundheitsförderung, beispielsweise mit Blick auf die Gesundheit von Sportlehrkräften, eine Rolle.
- **Fortbilden & Qualifizieren:** Das Angebot reicht von Fortbildungen zum Sportunterricht und sportartspezifischen Fortbildungen und Qualifikationen bis hin zu Angeboten der Bewegungsförderung und weiteren Qualifizierungsmaßnahmen.
- **Beraten, Entwickeln & Vernetzen:** Schulen werden bei der bewegungsfördernden Schul- und Unterrichtsentwicklung, bei Pädagogischen Tagen sowie bei weiterführenden Entwicklungsprozessen beraten und begleitet. Darüber hinaus werden Schulen und weitere Akteure über unterschiedliche Formate miteinander vernetzt.

Hessische Lehrkräfte, Schulleitungen und pädagogische Fachkräfte aller Schulformen sowie Kooperationspartner finden auf der Website zfs.bildung.hessen.de Materialien, rechtliche Grundlagen, aktuelle Angebote und Kontaktmöglichkeiten zu den jeweiligen Ansprechpersonen.

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.

Rezept im September

„Einmal
Herbst auf
die Hand,
bitte!“

*Im Auftrag der Vernet-
zungsstelle
Schulverpflegung Hes-
sen:
Simonetta Zieger*

■ MINI-WARENKUNDE – CHAMPIGNONS

Weder Pflanze noch Tier

Pilze bilden neben Pflanzen und Tieren ein eigenständiges Reich der Lebewesen. Anders als Pflanzen betreiben sie keine Fotosynthese und können daher ihre Energie nicht aus Sonnenlicht gewinnen. Stattdessen nehmen Pilze Nährstoffe aus ihrer Umgebung auf. Dafür bilden sie in geeigneten Nährböden weit verzweigte Geflechte. In der Pilzzucht wird dieses sogenannte Myzel auf speziell vorbereiteten Nährsubstraten aus Stroh kultiviert. Unter Anpassung von Temperatur, Luftfeuchte und Sauerstoffgehalt wachsen schließlich die gewünschten Pilze. Da das Myzel auch nach der Ernte erhalten bleibt, kann es mehrmals geerntet werden – egal ob in der Pilzzucht oder der freien Natur.

Pilze im Klassenzimmer kultivieren

Zu den bekanntesten Speisepilzen zählen weiße und braune Champignons. Während weiße Champignons besonders mild schmecken, bilden braune Champignons ein kräftigeres Aroma. In Deutschland werden sie ganzjährig kultiviert und sind immer frisch erhältlich. Inzwischen gibt es zudem Sets, mit denen die Pilzzucht auch zuhause oder im Klassenzimmer gelingen kann. Weitere Ideen für kleinere Gärtner-Aktionen mit Kindern, finden Sie hier: www.schulverpflegung.hessen.de/klima-undernaehrungsbildung.

Proteine, Ballaststoffe und Umami-Aroma

Champignons bestehen – wie alle anderen Pilze auch – zu einem großen Teil aus Wasser. Das macht sie zu einem kalorienarmen und gleichzeitig nährstoffreichen Lebensmittel. Neben Mikronährstoffen wie Kalium und B-Vitaminen enthalten Champignons sättigende Ballaststoffe sowie Proteine. In der Küche lassen sie sich vielfältig einsetzen und geben vielen Gerichten dank ihres ausgeprägten Umami-Geschmacks eine besondere Note. Das Aroma bildet sich jedoch erst beim Garen. Das macht Pizza Funghi (oder wie in unserem Rezept: Pizzabrötchen), Veggie-Burger mit Pilz-Bulette oder Pilzrisotto zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Tipps für Lagerung und Zubereitung

Frische Champignons sind im Kühlschrank einige Tage haltbar. Wichtig ist eine luftige Verpackung, beispielsweise in einem Sieb oder Papiertüte. So kann sich keine Feuchtigkeit stauen, die den Verderb begünstigen würde. Vor der Zubereitung einfach die einzelnen Pilzköpfe mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen und dabei die Frische kontrollieren. Eine schleimige Oberfläche und unangenehmer Geruch weisen auf mikrobielle Zersetzung hin. Diese Pilze sollten nicht verarbeitet und verzehrt werden. Beim anschließenden Kochen mit Pilzen sind der Kreativität schließlich keine Grenzen gesetzt. Guten Appetit!



Einmal Herbst auf die Hand, bitte! Diese vegetarischen Pizzabrötchen mit Kürbis, Champignons und Linsen eignen sich als ausgewogene Hauptmahlzeit genauso wie als nahrhafter Snack. Zusammen mit körnigem Frischkäse, Reibekäse, Tomatenmark und Kräutern sind die handlichen Leckerbissen schnell zubereitet und besonders aromatisch. Während die Vollkornbrötchen Ballaststoffe liefern, punktet der Belag mit hochwertigem Protein – und macht damit langanhaltend satt.

■ ZUTATEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 12 Minuten Backzeit

Zutaten für 12 Pizzabrötchen

200 g	Fruchtfleisch vom Hokkaidokürbis inkl. Schale
100 g	Champignons
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250 g	gegarte Linsen (aus der Konserve oder selbst gekocht – siehe Tipp)
200 g	geriebener Käse
1-2 EL	Tomatenmark
200 g	körniger Frischkäse
1 TL	italienische Kräuter (z. B. Oregano, Thymian, Rosmarin)
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz und Pfeffer
	6 Aufbackbrötchen (vorzugweise Vollkorn)

■ ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen und samt Schale raspeln. Champignons putzen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, dann ebenfalls fein hacken und ggf. Kurz in wenig Rapsöl anbraten. Linsen in ein Sieb schütten, abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Kürbis, Pilze, Zwiebel, Knoblauch und Linsen in einer Schüssel mit Käse, Tomatenmark, körnigem Frischkäse, Kräutern, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze einschalten. Brötchen aufschneiden und die Füllung gleichmäßig auf den Hälften verteilen und andrücken – z. B. mit den Händen oder einem Esslöffel.
4. Pizzabrötchen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer Linsen selber kocht, spart Geld und Verpackungsmüll im Vergleich zur Dosenware. Als Faustregel gilt: Getrocknete Linsen wiegen gekocht das 2,5-Fache. Für die im Rezept benötigte Menge von 250 g, demnach einfach 100 g getrocknete Linsen ca. 30 Minuten einweichen, dann gründlich abspülen und in reichlich frischem Wasser köcheln. Je nach Sorte dauert das 20 bis 30 Minuten. Wer direkt größere Mengen kocht, kann übrige Linsen bis zur Weiterverarbeitung einfach einfrieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.